



学校給食会だより



HP QRコード

熊本市南区富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)
FAX.096-357-1216

令和4年度熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会 熊本市栄養教諭・学校栄養職員講演会を開催しました

令和4年11月17日(木)に熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会(熊本市以外の市町村対象)を、11月22日(火)に熊本市栄養教諭・学校栄養職員講演会を本年度もZoomによる配信にて開催しました。

昨年度より実施しているこの会は、それぞれ熊本県教育委員会、熊本市教育委員会と共催で実施しています。

本年度は女子栄養大学名誉教授 殿塚婦美子氏による講演「低塩給食の献立と調理技術～おいしく作るための工夫～」を配信しました。また、熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会では講演後に、グループ協議及び協議内容の発表を行いました。グループ協議では「学校給食における低塩対応の現状及びその課題について」を協議の柱に、低塩給食の献立作成・調理技術について、児童生徒への指導や家庭との連携における効果的な進め方、講演の感想及び今後、学校給食の低塩対応に関してご自身が学びたい内容について、5～6人の20グループに分かれ話し合っていました。

ご提出いただいたアンケートでは、講演「長年調理科学の研究をしてこられた先生の、科学的根拠を提示しながらの説明が大変勉強になりました。知識として得ていることも、その根拠を理解していないことが多いので、今回はなるほどという発見がたくさんありました。」、グループ協議「普段お話し出来ない先生方とも協議が出来て、ご意見を聞けたので充実した気持ちで終わることが出来ました。」「コロナ禍もあり、自分だけの中にもって業務に向かいがちですが、他の先生の取り組みを聞き、元気や勇気を頂くことができました。」とご好評いただきました。



殿塚 婦美子氏
女子栄養大学名誉教授 博士(栄養学)
一般社団法人EDG研究会 代表理事
〈専門分野〉給食管理、新調理システム、
大量調理の品質管理

▼協議内容発表の様子



▼配信会場の様子



CONTENTS	
● 令和4年度講習会・講演会	1p
● 令和4年度新規採用栄養教諭紹介	2～3p
● 令和4年度熊本県学校給食功労者等表彰者一覧	3p
● くまもとの学校給食リレーション [新 本渡、荒尾市・長洲町、嘉島町学校給食センター 紹介]	4～6p
● 「国産小麦粉100%の学校給食用パン」の取材	6p
● 令和4年度学校栄養職員(臨時的任用)研修会	7p
● 令和4・5年度物資研究委員紹介	7p
● 令和4年度3学期九州ブロック推奨品のご案内	8p

～令和4年度 新規採用栄養教諭紹介～

本年度、熊本県内で新規採用された栄養教諭の先生方をご紹介します。
新規採用の先生方に、下記の質問にそれぞれ答えていただきました!!

- ①栄養教諭になろうと思ったきっかけ
- ②給食の思い出
- ③フリーコメント



熊本市立楡木小学校 わたなべ まなみ 渡部 真名美 先生



- ①私は食えることが好きで栄養士を目指しました。その中で、栄養教諭という職業を知り、教育実習で子ども達との関わりを通して、学校現場での食育の大切さとやりがいを強く感じ栄養教諭を目指しました。
- ②学校での1番の楽しみは給食でした。グループを作って友達とワイワイ話をしながら給食を食べていたので、楽しかったです。苦手な食べ物を友達にコソッと入れて食べて貰っていましたが、今は苦手な食べ物も克服できました。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、渡部真名美です。子ども達の笑顔と元気にパワーを貰いながら、楽しく、充実した毎日を過ごしています。今まで支えてくださった周りの方々に感謝の気持ちを忘れず、これから更に成長していきたいです。子ども達に食の楽しさ・大切さを伝えていくために、何事にもチャレンジすることを恐れず精一杯頑張ります。今後とも、ご指導よろしくお願い致します。

熊本市立下益城城南中学校 うえすぎ ちゆき 上杉 千幸 先生



- ①私は、子どものときから学校が好きでした。当時は栄養教諭・学校栄養職員という職業があることを知りませんでした。大学時代、栄養学について学ぶ中で、子どものうちから食について学び、自分の体のことを考えて食事ができる大人になってほしいと思うようになり、栄養教諭を目指しました。
- ②にぎやかなあの給食時間が毎日楽しみでした。給食でしか食べることがなかったタイピーエンや、麺が別になっているちゃんぽんをこぼさないように混ぜて食べていたのが記憶に残っています。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました上杉千幸と申します。本校に赴任し、半年が過ぎました。初めて出会ったスチコンと真空冷却機を駆使しながら、どうしたら安全でおいしい給食ができるか悩むことも多いですが、先輩の先生方や調理員さんのおかげで、ひとつひとつ乗り越えることができています。これからも、学校給食を通して、子どもたちの今と未来のために、自分にできることは何かを考え、精一杯努力していきたいと思います。今後ともご指導よろしくお願い致します。

水俣市立水俣第一中学校 水俣市学校給食センター たかぎ しほ 高木 信穂 先生



- ①私は、小学生の頃から自前のレシピノートは何冊も作るほど、食べることも料理をすることも好きでした。そして、とにかく給食が大好きでした。高校生で栄養教諭という職業を知り、子どもたちに食べる楽しさや食の大切さを伝えたいと思い、志しました。
- ②母校は単独方式の給食室があり、授業中に美味しそうな香りを嗅ぎながら、今か今かと給食を楽しみにしていました。休み時間には、配膳室から調理場を眺め、給食を作る人になりたいとその頃から夢みていました。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、水俣市立水俣第一中学校の高木信穂と申します。海の幸、山の幸に恵まれた水俣の地で、栄養教諭としてスタートできたことを大変嬉しく思います。先輩栄養教諭をはじめ、学校や給食センターの方々に支えられながら、楽しく、学びの多い日々を過ごしています。安心安全で美味しい給食を作り、児童生徒が笑顔になれるように努力していきます。今後ともご指導のほどよろしくお願い致します。

多良木町立多良木小学校 多良木町学校給食センター ^{くどう さゆり} 工藤 小百合 先生



- ①私は、小さい頃母がよく手作りのお菓子を作ってくれていたことが嬉しく、料理に興味をもつようになりまし
た。そして、中学校の時から憧れである教師という2つが合わさった栄養教諭という職種を知り、目指すよ
うになりました。
- ②家のパリパリ焼きそばはあまり好きではなかったのですが、給食でできるものはおいしくて、なんで味が違うん
だろうと不思議に思っていたことを覚えています。給食の方がおいしいと感じる献立がたくさんありまし
た。
- ③本年度、熊本県の栄養教諭として採用されました多良木町立多良木小学校の工藤小百合と申します。大学の時
に「あなたは栄養教諭が天職だよ」と当時の先生に声をかけていただき、より一層栄養教諭になりたいと思う
ようになりました。当時の先生がかけてくださった言葉に恥じることがないように、たくさんの先輩方や調理
員さんたちに教えていただきながら頑張ります。至らない点が多いですが、子どもたちに「先生が作る給食お
いしい」と言ってもらえるように頑張りますので、よろしくをお願いします。

熊本県立盲学校 ^{まつもと まり} 松本 真理 先生



- ①学校栄養職員として働いたときに、給食を通して、食べられなかったものでも少しずつ食べられるよう成長し
ていく児童の姿にとても感動しました。私も食の楽しさや大切さを伝えることで子どもたちの成長に携わりた
いと思い、栄養教諭を目指しました。
- ②給食はどれもおいしくて、今思えば早食いだたと反省なのですが、クラスでも1、2番目に食べ終わってい
ました。人気のパンやデザートはおかわりの希望者が多く、みんなでジャンケンをしていたことを覚えていま
す。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、熊本県立盲学校の松本真理です。まだまだわからないこと
も多く、先輩栄養教諭の先生方や調理員の皆様、学校の先生方に助けていただきながら、学びながらの日々を
過ごしています。子どもたちが食に興味を持ち、健康な毎日を過ごせるように、安全安心でおいしい給食を提
供できるように頑張りたいと思います。皆様には色々ご指導いただけるとうれしく思います。どうぞよろし
くお願いいたします。

令和4年度熊本県学校給食功労者等表彰者一覧

各都市学校給食会、熊本市教育委員会、熊本県教育委員会、熊本県学校給食会の推薦により、令和4年度熊本県学校給食功労者等表彰者が決定いたしました。本年度は、本会役員として従事された3名、学校給食の献立調理業務に20年以上勤務し、豊かな学校給食の献立調理に尽力されました18名の皆さまに感謝状と記念品を贈呈いたしました。また、表彰式は中止とし、表彰者の所属長より表彰の機会を設けていただきました。

この度は、表彰おめでとうございます。これからも子どもたちのために学校給食をよろしく願いいたします。

🍷 本会役員従事者 3名（敬称略）

渡邊 和博 菊池市教育委員会前教育長（前理事）
島木 浩次 山鹿市立山鹿小学校前校長（前理事）

渡辺 泰生 八代市立八竜小学校前校長（前理事）

🍷 学校給食の献立調理業務職員 18名（敬称略）

坂田 富美子 熊本市立東町小学校
荒木 美穂 宇城市立海東小学校
長田 利恵子 玉名市立玉名町小学校
荒木 恵美 菊陽町立菊陽中学校
奥田 康代 菊陽町立菊陽北小学校
大塚 ひとみ 白水学校給食センター
古澤 美智代 南阿蘇中学校給食センター
釣舟 理加 八代市麦島学校給食センター
今田 由香里 八代市南部学校給食センター

湯野 薫 八代市西部学校給食センター
瀬海 良子 八代市西部学校給食センター
白石 政美 氷川町学校給食共同調理場
仲田 ますみ 芦北町学校給食センター
犬童 麻美 相良村立相良南小学校
花田 千賀 上天草市立姫戸共同調理場
山崎 里美 上天草市立大矢野中学校
山中 里美 上天草市立大矢野中学校
永野 智子 天草市立新和学校給食センター

くまもとの学校給食 リレーション

今回のリレーションでは、令和4年度8～9月に本格稼働した、県内3カ所のセンターを取材させていただきました。



本渡学校給食センター

～基本情報～

住所：天草市東町7番地41

構造：鉄骨造2階建
敷地面積：5,767.00㎡
延床面積：2,510.40㎡

調理能力：
最大4,500食程度/日
内訳：対応50食程度
現在約3,900食/日を提供中

総事業費：
21億9,100万円

8月29日より本格稼働した本渡学校給食センターをご紹介します。

今回、本渡学校給食センターは新和学校給食センターと統合し、移転改築されました。移転改築にあたり、ドライシステムの導入や汚染・非汚染区域の区分け等、HACCPの概念を取り入れた施設となっています。

また、アレルギー対応食の調理室設置、調理場の見学や研修ができる施設、環境・省エネへの配慮が盛り込まれたつくりとなっています。



▲微酸性電解水による下処理が可能になりました。



▲バスターールによる汚染区域と非汚染区域の区分け。



▲調理の様子。(煮炊き調理室)



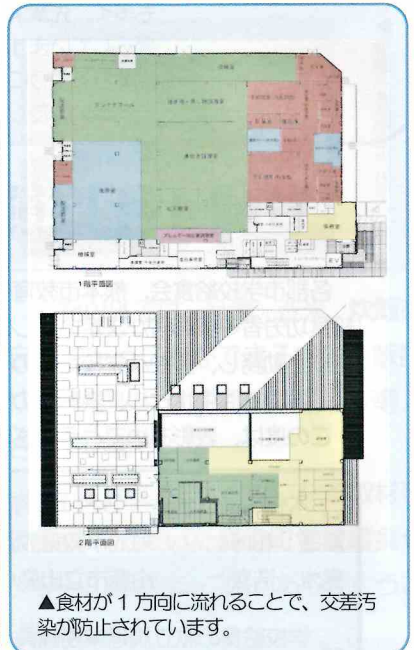
▲別室にて、アレルギー対応食の調理が行われます。



▲1階の様子を借りることのできる2階研修室。



▲食育展示コーナーには、見学の児童生徒向けに、釜が展示してあります。



上記の内容以外にも、地産地消の観点から野菜の泥落としへの配慮や、環境へ配慮された節水型洗米機、厨芥処理機の導入と、地域や環境を想ったつくりの給食センターでした。

今回、大変お忙しい中、快く取材をお受けいただいた本渡学校給食センターの皆さま、ご協力ありがとうございました。



荒尾市・長洲町学校給食センター

～基本情報～

住所：荒尾市増永 1900 番地 1

構造：鉄骨造 2 階建
敷地面積：7,609.52 m²
(解体中工事箇所を除く)
延床面積：3,387.41 m²

調理能力：
最大 6,000 食程度 / 日
内ルル対応 80 食程度
現在約 5,500 食 / 日を提供中

総事業費：
27 億 4,700 万円

9月1日より本格稼働した荒尾市・長洲町学校給食センターをご紹介します。

今回、昭和 47 年建設された荒尾市立学校給食センターの老朽化に伴い、生活圈や経済圏を同一とする荒尾市と長洲町で共同建設されました。旧センター

の同敷地隣接地に建設され、ドライシステム及びHACCP概念の導入や、明確なゾーニング、アレルギー対応食の調理室設置等が盛り込まれたつくりとなっています。このほかにも、新たな調理機器として真空冷却機も導入されています。

また、災害時において、3日間の炊き出しが可能となる非常用発電設備及び受水槽設備等を備えています。



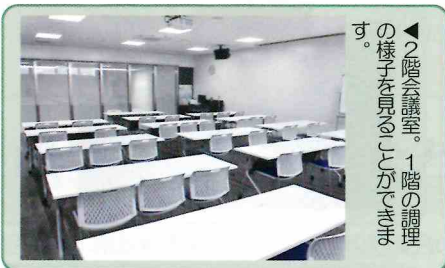
◀ガス式による炊飯で、ふっくらと炊き上げます。



◀汁物や煮物等の調理を行う、蒸気式回転釜。



◀配送用のコンテナがならぶコンテナフールの様子。



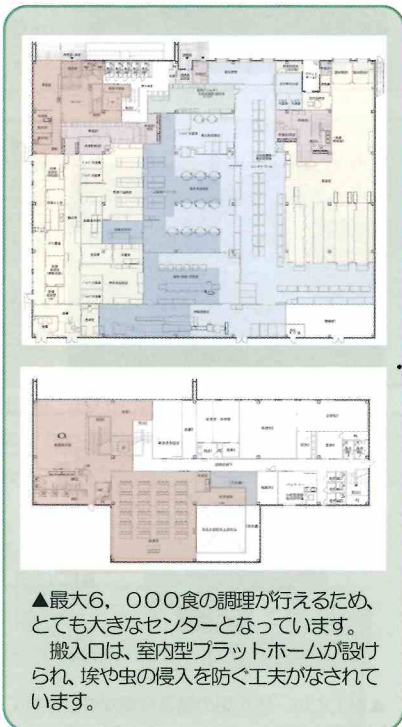
◀2階会議室。1階の調理の様子を見ることができま



◀搬入出口にエアカーテンや、ドックシールドが設置されています。



◀児童・生徒の見学も考慮されたつくりでした。



▲最大6,000食の調理が行えるため、とても大きなセンターとなっています。搬入口は、室内型プラットフォームが設けられ、埃や虫の侵入を防ぐ工夫がなされています。



上記以外では、残菜や野菜くずを粉碎、脱水できる厨芥処理室を整備することで、ゴミを2～3分の1へ削減する取り組みや、大規模災害への備蓄だけではなく、建物全体の耐震性の考慮もされています。

また、前述の真空冷却機のほかにも、揚物焼物室には連続式フライヤー、おいしい給食提供のため二重構造の保温食缶等が新しく導入されていました。

今回、大変お忙しい中、快く取材をお受けいただいた荒尾市・長洲町学校給食センターの皆さま、ご協力ありがとうございました。



嘉島町学校給食センター

～基本情報～

住所：上益城郡嘉島町上島917

構造：鉄骨造2階建
延床面積：1,377.42㎡

調理能力：
最大1,500食程度/日
現在約1,000食/日を提供中
内アレルギー対応12食程度

総事業費：
9億9,800万円

9月5日より本格稼働した嘉島町学校給食センターをご紹介します。

今回、旧センターの老朽化や増加傾向にある児童・生徒数に合わせ、現在の衛生基準に合った調理場とすべく建設が行われました。従来の1,100食規模から1,500食規模に対応

できるようになりました。旧センターと同敷地隣接地に建設され、ドライシステムへの移行、調理段階ごとのゾーニング、アレルギー対応食の調理室設置、屋上に防災備蓄倉庫を併設等が盛り込まれたつくりとなっています。



◀ドライシステムへ移行された調理室の様子。



◀調理の様子。この日はおでんを調理していました。



◀ほかとは切り分けられたアレルギー食調理室。



◀炊飯後のほぐし器から、ご飯缶へ移す様子。



◀コンテナへ給食を積み込み配達の準備。



◀研修・会議室の様子。



▲屋上には、防災用の備蓄倉庫が併設されています。



上記以外では、計量、洗米、炊飯を自動で行うことができる自動炊飯器や、下処理のため微酸性電解水が導入されています。

今回、大変お忙しい中、快く取材をお受けいただいた嘉島町学校給食センターの皆さま、ご協力ありがとうございました。

「国産小麦粉100%の学校給食用パン」の提供がメディアに取り上げられました！

本紙第31号にてご紹介いたしました「国産小麦粉100%の学校給食用パン」について、嘉島東小学校様のご協力により、9月12日（月）にパン給食提供の様子をメディア公開させていただきました。

子どもたちに「おいしいです」と喜んでもらうことができました。関係者の皆さま、ありがとうございました。



令和4年度学校栄養職員(臨時的任用) 研修会を開催しました

令和4年9月13日(火)に本会2階会議室にて、「令和4年度学校栄養職員(臨時的任用)研修会」を熊本県教育委員会との共催で開催しました。対面形式での開催は令和元年度以来で、感染症対策を行ったうえ2時間30分で実施しました。

研修の内容は、県体育保健課 宮崎指導主事より講演「学校給食における衛生管理について」と、本会より報告「熊本県学校給食会の取り組みについて」を行いました。また、講演の中でのグループワークでは、盛んな意見交換が行われました。



研修後のアンケートでは、「工程表や動線図について再認識することができた。」「同じ学校栄養職員の先生方と直接お会いして、研修ができてよかった。」「工程表や動線図のとおり動いているかを確認していきたい。」と感想をいただきました。

令和4・5年度物資研究委員紹介

物資研究委員とは、本会が取り扱う物資の選定、購入方法等について研究を行い、本県における学校給食用物資の適正円滑な供給を図ることを目的として選出された皆さまです。

令和4・5年度の物資研究委員の皆さまは、下表のとおりです。物資の選定を中心に大変お世話になります。

	所 属	役 職	氏 名
県教育委員会代表	熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課	指導主事	宮崎 彩
県危機管理課代表	熊本県健康危機管理課	参事	龍田 あゆみ
学校長代表	菊陽町立菊陽中学校	校長	平木 元宏
共同調理場長代表	荒尾市・長洲町学校給食センター	所長	永吉 万寿美
	菊池地区学校給食共同調理場	所長	富田 信幸
給食主任等代表	益城町立広安小学校	教諭	西田 由香里
	合志市立合志楓の森中学校	教諭	矢野 明日香
PTA 連合会	熊本県PTA連合会	理事	千原 めぶき
	熊本県PTA連合会	理事	辻本 幸之助
栄養教諭等代表	熊本市立春竹小学校	栄養教諭	小山 彰子
	熊本市立力合中学校	栄養教諭	漆島 菜央
	荒尾市立中央小学校	栄養教諭	藤丸 奈美
	玉名市立有明中学校	学校栄養職員	橋本 綾
	山鹿市立菊鹿小学校	学校栄養職員	竹田 浩子
	南阿蘇村立白水小学校	栄養教諭	鬼塚 恵子
	大津町立大津中学校	栄養教諭	中村 瑠美子
	嘉島町立嘉島中学校	栄養教諭	中山 葉子
	宇城市立不知火小学校	学校栄養職員	灰瀬 美咲
	八代市立千丁小学校	栄養教諭	山田 奈保子
	水俣市立水俣第一中学校	栄養教諭	高木 信穂
	山江村立山田小学校	栄養教諭	田代 優子
	天草市立本渡中学校	栄養教諭	福田 愛
	上天草市立今津小学校	栄養教諭	泉 真菜
熊本県立熊本支援学校	栄養教諭	荒木 有佳里	

(以上24名 敬称略)

★令和4年度3学期九州ブロック推奨品のご案内★



安全安心な物資を期間限定の特別価格にてご案内させていただきます。
是非この機会にご利用いただきますよう、宜しくお願いいたします。



①いわし生姜煮〔津田商店／工場地：岩手県〕

40g×10／袋・50g×10／袋



生姜のきいた特製タレでいわしの独特の臭みを抑え、食べやすく仕上げました。高圧処理をしているので柔らかく骨まで食べることができます。

〔ボイル〕袋のまま沸騰したお湯に入れ、再沸騰後約20分加熱してください。

〔スチコン〕袋のまま重ならないように並べ、100℃で約20分加熱してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆

②国産鶏と豚のミートボール<Fe・Ca>〔エム・シーシー食品／工場地：兵庫県〕

SS：1kg(190～230個)・S：1kg(100～120個)・M：1kg(65～75個)



国産の鶏肉・豚肉・たまねぎを使用し、ふっくらジューシーなミートボールに仕上げました。鉄分とカルシウムを強化し、食塩相当量0.3g(100g中)に調整しています。

〔揚〕150℃の油で3～4分揚げてください。

〔煮〕お好みのソースで15～20分煮込んでください。

〔焼〕200℃のオーブンで約13分焼いてください。

〔蒸〕蒸し器で約6分蒸してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦 その他21品目：鶏肉・豚肉

③安心逸品春巻Fe(米粉入り)〔ニチレイフーズ／工場地：宮城県〕

35g／個・50g／個



皮に米粉を使用した春巻きです。国産の具材(豚肉・にんじん・たまねぎ・キャベツ・しいたけ)を使用し、鉄分を強化しました。

〔揚〕凍ったまま170～180℃の油で揚げてください。

35g…約4分半 50g…約5分半

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦 その他21品目：豚肉・大豆

④フルーツムース〔セリア・ロイル／工場地：福岡県〕40g／個



やわらかなムースに国産のつぶつぶみかんが入ったデザートです。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。

自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：乳 その他21品目：-



～編集後記～

本号発行に際しましてはご多用な中、快くご寄稿・ご協力いただきました皆様方に感謝申し上げます。本会ではご意見、ご感想や食に関する取組等の情報をお待ちしております。お気軽にご連絡ください。

2学期は熊本県内の感染者数も大きく変動し、対面実施、オンライン実施の入り混じった期間でした。また、中には中止になった行事もあり、楽しみにされていた方は肩を落とされたのではないのでしょうか。3学期以降、1つでも多くの行事が通常実施できるよう祈念しております。